



OFFRE D'EMPLOI SECOND DE CUISINE (H/F)

Le Volcan de Lemptégy, depuis 1992 permet aux visiteurs de vivre une expérience unique : visiter l'intérieur d'un volcan. Chaque année, 120 000 personnes viennent découvrir un lieu mêlant visite pédagogique et attractions ludiques. Ce site emblématique de la région Auvergne-Rhône-Alpes, situé à 15 minutes de Clermont Ferrand en plein cœur du territoire UNESCO recherche **un second de cuisine (H/F)** en restauration traditionnelle.

Sous l'autorité du Chef de cuisine, vous avez la charge de la confection des plats dans le respect des normes de qualité et d'hygiène. Vous serez amené à remplacer le Chef. Vous travaillerez essentiellement en continu pour assurer le service du midi. Exceptionnellement, vous pourrez être amené à travailler le soir lors d'événements professionnels et les soirées spectacle en juillet/août.

Compétences requises :

Techniques :

- Maîtriser la qualité des produits, les recettes et la qualité nutritionnelle
- Maîtriser les cuissons et assaisonnements
- Savoir recourir aux bons procédés en fonction du volume
- Maîtriser l'utilisation du matériel

Comportementales et relationnelles :

- Informer son responsable sur le déroulement de la production
- Travailler en équipe
- Faire preuve de créativité, de réactivité et d'adaptation

Organisationnelles :

- Garantir la planification des activités
- Suppléer le chef en cas d'absence et jours de repos

Formation : CAP/BEP cuisine exigé.

Expérience : 1 an sur poste similaire

Type de contrat : CDI à pourvoir immédiatement

Durée hebdomadaire : 35h en continu (en modulation du temps de travail), travail possible week-end et jours fériés.

Rémunération : 2200 € brut mensuel + mutuelle et prévoyance prise en charge à 100%

Véhicule indispensable, pas de transport en commun.

Envoyez votre lettre de motivation + CV + photo par mail

Restaurant du Volcan de Lemptégy

Philippe MONTEL

31 route des Puys - 63230 Saint-Ours

Tel : 04 73 62 23 25

philippe.montel@auvergne-volcan.com